

rivista **3** *valli*

il biaschese



Rivista di informazione delle valli Riviera, Blenio e Leventina



Il treno a vapore



René Fedier, macchinista, ha ottenuto la patente di fuochista e macchinista per treni d'epoca. (p. 5)

Abbonamento 2019

11 numeri fr. 55.-

Abbonamento sostenitore

fr. 70.- e oltre

Abbonamento estero

fr. 65.- / Via aerea fr. 100.-

Numero separato

fr. 6.- + spese

Numero separato arretrato

fr. 7.- + spese

Amministrazione, redazione e pubblicità

Edizioni Tre Valli Sagl

Via Cantonale 47 - 6526 Prosito

tel. 091 - 863 19 19

fax 091 - 863 27 64

e-mail: info@3valli.com

www.3valli.com

Editore

Edizioni Tre Valli Sagl, Biasca

Responsabile di redazione

Sara Rossi Guidicelli

La responsabilità degli articoli firmati è dei singoli autori.

© Riproduzione anche parziale solo con l'autorizzazione della redazione.

Stampa:

Jam SA - 6526 Prosito

Ultimo termine per la consegna del materiale da pubblicare sulla Rivista 3valli numero 11-2018: 19 ottobre 2018

Pere delle Tre Valli

Ho letto recentemente sulla Rivista Focus che l'olfatto è il più potente, il più enigmatico e il più antico dei nostri sensi. E infatti quando penso a una pera, o ad altri frutti, prima ancora che al suo aspetto o alle sensazioni tattili che dà, io penso al suo profumo. Anche quando leggo un libro e si parla di una pera, io mi immagino che odore sprigiona. E quando propongo a mia figlia: facciamo la torta di pere e cioccolato... mi pare di sentire quello che uscirà dal forno quando sarà cotta.

È l'olfatto, poi, spiega Focus, che ci aiuta a percepire il mondo sia da lontano (l'odore di un incendio a distanza), sia dall'interno del corpo (insieme al gusto): un pezzetto di cervello proiettato nel mondo esterno.

Ma torniamo alle pere o meglio all'albero delle pere, il *Pyrus communis*. Ce ne sono centinaia di varietà nelle Tre Valli. Uno studio etnobotanico ha infatti evidenziato che, in particolare in Valle di Blenio, il pero è l'albero re.

Nel Sottoceneri venne spodestato dal melo ma qui da noi è il pero che accompagnava con le sue vitamine gli inverni innevati, è lui che addolciva infinite ricette e sopportava piedini e manine che agilmente cercavano appiglio verso il cielo nel giardino di casa. E del pero ci interessa tutto quest'autunno, non solo il profumo: come conservavano le pere le nostre mamme? O le nonne? Come ci ricordiamo di averle mangiate? In che barattoli si conservavano e dopo quale processo? Quanto erano alti i fusti? Di che forma e colori i frutti ovali? Chi conosce ricette segrete di dolci speciali o per accompagnare carni succulente?

Non c'è bisogno di avere un pero in giardino, basta un ricordo. Una foto. Una filastrocca o una storia udita, anche solo una volta. Tutto è preziosissimo. Con questi materiali si ricostruisce la storia e la cultura. Queste informazioni le racconteremo nei prossimi numeri dando voce a una specialista, parlando di un innovatore progetto scientifico perché, abbiamo scoperto, i frutti del passato sono un tesoro per il futuro.

Scriveteci di pere a info@3valli.com.

Grazie.

Serena Wiederkehr-Britos e Sara Rossi Guidicelli

5 persone
Guidare i treni d'epoca

7 società
Nuove soluzioni abitative ad Acquarossa per attirare famiglie

8 sport
Ac Osogna, si volta pagina

9 poesia biaschese
I cent'anni della ginnastica
I cento anni della ginnastica

10 apicoltura
Regine più sane e forti dalla Valle Pontirone

12 l'ospite
La bibliotecaria di Osco

14 in memoria
Ricordo di Alberto Casada

16 luoghi
Pattinaggio, hockey, curling... e mensa deliziosa

17 fatti e commenti
AlpTransit e turismo

18 eco delle valli

34 minime

36 in memoria

37 album del nonno

38 agenda

39 cruciverba
Parole crociate delle Tre Valli



Nuove lenti per occhiali

HD **ROADSAFE GUIDA SICURA**

Comfort e sicurezza per una visione perfetta al volante

ottica fornì+

Ottica Forni

Via Parallela 6

CH-6710 Biasca

Tel. 091 862 44 74

info@otticaforni.com

www.otticaforni.com

'Coltiviamo quello che siamo'

Che cosa la lega alle Tre Valli?

Quello che mi piace molto di questa regione è l'ambiente che si crea nei paesini. Trovo che la gente di valle sia genuina, nostrana, e le mie amicizie che contano sono tutte di qui. Lavoro in questo bar e vedo che la gente si trova per andare a fare legna insieme e se qualcuno ha bisogno gliela portano: ci si arrangia, si fanno attività in comune, si dà una mano. Porto mio figlio a giocare a hockey ad Ambrì e l'ambiente che c'è lassù è sano, semplice, mi piace.

E poi ho il mio gruppo dei coetanei della Valle di Blenio; sono amici di Ponto Valentino e ogni anno organizziamo una cena tutti insieme.

Se avesse una bacchetta magica, che cosa aggiungerebbe e cosa toglierebbe a questa regione?

Togliere, non saprei, forse non toglierei niente. Per tutte le Tre Valli si potrebbe pensare di rimettere il furgone della Migros che fa il giro dei paesi. A Iragna manca sicuramente un negozio e questo è un peccato.

Se pensa a offerte o servizi di cui c'è bisogno secondo lei, a quale darebbe la priorità?

Sai, secondo me, il fatto che nelle valli ci siano servizi meno abbondanti e meno sofisticati che in città è proprio questo che le rende così belle da vivere. Mi spiego: a Lugano sicuramente con una telefonata ottieni quello che vuoi, mentre qui invece è la rete dei tuoi amici e dei tuoi vicini di casa che ti offre sostegno. Io penso che chi vive in valle cerca tranquillità e gente unita, pronta a darti aiuto in caso di necessità.

Capisco che a volte mancano i servizi, ma se abbiamo questa modestia, se manteniamo certi valori, è proprio grazie al fatto che abbiamo poco materialmente ma tanto umanamente. Vai ad Ambrì e c'è solo la neve: è questo che la rende speciale.

Se potesse invitare qualcuno a trascorrere un paio di giorni con lei nelle Tre Valli, chi inviterebbe e che programma gli proporrebbe?

Per lavoro vedo persone tutto il giorno, parlo e ascolto. Allora se potessi invitare qualcuno a trascorrere qualche giorno con me, prenderei un animale, un cane bravo o anche più di uno e me ne andrei a spasso in silenzio, nella natura, a guardarci in giro e a non fare niente, solo dargli qualche carezza.

Se lei fosse una pianta delle nostre, che pianta sarebbe e dove crescerebbe?

Ci ho pensato a lungo, ma alla fine devo con-

cludere che io non potrei mai essere una pianta. So che mostro un'aria sicura, ma in realtà non sono una persona molto sicura di me, anche se ci provo; per me le piante sono radicate, forti, stabili, mentre io mi sentirei al massimo un ramoscello che balla al vento...

Qual è la scena che non potrebbe assolutamente mancare se qualcuno facesse un film sulla sua vita?

Quando ho avuto i miei due figli: è certamente il momento più importante nella mia vita e credo nella vita di qualsiasi genitore.

Che cosa la rende più fiera e orgogliosa della nostra regione?

L'idea di famiglia che permane nei paesini, l'unità degli abitanti e il loro altruismo.

Infine, ci consigli una ricetta.

Il cocktail della Simona, già! Metti in parti uguali prosecco e succo di pompelmo: salute!



Simona Rossetti è cresciuta Biasca e sua mamma è di Ponto Valentino, dove vivono anche tutti i suoi cugini per parte materna. Ha due figli, cresciuti a Lodrino e a Osogna, dove vivono tuttora. Ha studiato alla Commercio di Bellinzona e poi ha lavorato nel bar J&J di Lodrino e adesso, da alcuni anni, gestisce il bar Osteria al Pozz, dove ha saputo creare un'atmosfera familiare e amichevole. Ho passato parte della mattinata con lei nel locale e l'ho vista chiacchierare con tutti e informarsi sulla loro salute, scherzare e ascoltare, dare i biscotti ai cani dei clienti, preparare il suo famoso innominabile cocktail.

«Se ho bisogno di qualcosa, so sempre a chi chiedere», mi dice soddisfatta del suo lavoro, della sua valle, della gente con cui ha a che fare ogni giorno.



CARPENTERIA - COPERTURA TETTI
Omar Bernasconi SA - Pollegio
Tel. 091 862 19 19 - Fax 091 862 43 78 - Natel 079 239 10 00

ernasconi

Il nostro impegno;
la vostra sicurezza